



丹波篠山国際博
日本の美しい農村、未来へ

丹波篠山国際博だより

問い合わせ 丹波篠山国際博実行委員会事務局 ☎ 558-8891

詳しくは
こちら



12月を楽しむ【祭事・イベント】

- 第41回定期演奏会(1979年に篠山産業高校吹奏楽部OB・OGが中心となり結成した市民吹奏楽団が演奏会を開催)=6日(土)18:00~/田園交響ホール
- 子どもの発達支援講演会「ライフステージに合わせた関わり方」(立命館大学 産業社会学部 現代社会学科・三木裕和さんを講師に迎えた講演会)=6日(土)10:00~11:45/丹波篠山市民センター
- 丹波篠山・山城ロゲイニング2025(戦国乱世の兵になりきり、丹波篠山の山城を駆け抜けろ!) =6日(土)10:00~/泊まれる学校おくも村
- Go EAST! さとやマルシェ(東部六地区協議会が主催するマルシェ。閉店した旧A-COOPの店舗を大学生が活用して、新しいアイデアを披露します)=7日(日)10:00~15:00/ハートピアセンター
- 黒豆奉納丹波篠山出立式(丹波篠山で獲れた黒豆が江戸幕府に献上された史実を再現し、2年目となる出立式を開催します)=9日(火)10:30~11:30/篠山城跡三の丸広場
- 家族でつくろう洋風おせち料理!(若者離れが進んでいる「おせち」を洋風にアレンジする、丹波篠山の食材を使った料理教室を開催します)=13日(土)10:00~14:00/四季の森生涯学習センター・西館調理実習室
- ベジベジきままるシェ(市内有機野菜の直売や、有機食材を用いた飲食店が並びます)=13日(土)10:00~15:00(売り切れ次第終了)/Community Space KIMAMA(旧東吹集会所)
- つくって挑む! 謎解きクリエイティブワークショップ(市内の小中学生を対象に、地域の歴史・文化・自然を題材とした「謎解きづくり」を体験する室内プログラム)=14日(日)9:00~16:30/篠山春日神社(黒岡)
- おくも村しめ縄づくり(昔から各家庭で作られてきたしめ縄。伝統をつなぐために作ります)=14日(日)10:00~/泊まれる学校おくも村
- 丹波篠山の農村風景を守る 協門移築プロジェクト(移築の技術や古民家、丹波篠山暮らしへの関心を高めるワークショップを行います)=12月初旬ごろ予定/大芋地区改修現場
- 篠山混声合唱団75周年記念リサイタル(幅広い年代に合唱の楽しさを知ってもらうため、ポップスやアニメソングなども取り入れ、定番である合唱組曲などの演奏を披露します)=21日(日)14:00~/田園交響ホール

国際博 NEWS | ~10・11月の情報をまとめてお届けします~

はもきりまつり 鱧切祭

10月18日に前沢田公民館で執り行われた沢田八幡神社の奇祭「鱧切祭」。大蛇に見立てた魚の鱧を退治し、秋の収穫に感謝する神事です。当日は、鱧切役や籠子などの17人が車座になり、膳や盃を交わす中、全長約1m70cm、体重7.6kgもある巨大な鱧が登場。鱧切役の和田翼さんが、まな板に横たわる鱧を包丁で持ち上げてひっくり返し、退治する所作を披露すると、集まった多くの観衆から大きな拍手が起こりました。神事はかって、宮当番の家で行われていたのですが、準備や接待が大変なこともあり、現在は公民館で執り行われるようになりました。また、氏子に出していた膳の汁物を7回から3回に変更するなど、簡素化が進められています。鱧切祭保存会の皆さんは、「今後も伝統を守りながら、楽しく取り組み、後世につないでいきたい」と話されました。



亥の子

亥の月(11月)の亥の日に行われる行事「亥の子」。子どもたちが家々を巡り、「亥の子の歌」を歌いながら、藁で作った槌「ペタンコ」で地面を叩いて、秋の収穫に感謝し、子孫繁栄・無病息災を祈ります。川原地区では少子化のため、10年ほど行事が途絶えていましたが、子どもたちの元気な姿や声を届け、地域を元気にしようと2022年に復活。11月8日に行われた行事では、6人の子どもたちが家々を歩いて一斉に「亥の子のぼたもち祝いましょう かねはわくやのじんおみさん お神酒を供えて祝いましょう そらもうひとつおまけに祝いましょう」と歌いながらペタンコで地面を叩くと、訪問先の住民の皆さんからご祝儀が手渡されました。行事はかって夜間に行われていたのですが、参加しやすいように土曜日・日曜日の明るい時間帯に変更されました。川原自治会長の森田恭弘さんは「集落に子どもたちの元気な声が響き渡ることは大切です。今後も伝統行事の火を消すことなく、取り組んでいきたい」と話されました。



情報 ア・ラ・カ・ル・ト

家族で作ろう 洋風おせち料理

日時 12月13日(土) 10:00~14:00	募集 20組40人(先着順)	参加費 1人 1,100円	講師 魚菜うえばら 上山兼治料理長
場所 四季の森生涯学習センター 西館 調理実習室	対象 年中~中学3年生 までの園児・児童・ 生徒と保護者	持ち物 エプロン、マスク、 三角巾、手拭きタ オル、上履き	内容 魚料理、肉料理、 山の芋のスープ



※エビと山の芋のアレルギー対応は行っていません。安全のため、アレルギーのある方は、ご参加をお控えください。
★調理の前に、語り部サークルふるさとさんによる昔話の紙芝居披露があります。

市が誇る取り組み 紹介パネル掲載中



市では、地域が誇る自然や文化を未来へつなぐため、さまざまなプロジェクトに取り組んでいます。地域資源の保全、農村の振興、文化の継承など、市内各地で続けられている多彩な活動を展示で紹介します。

日時と場所 ○ JR篠山口自由通路 令和8年3月31日まで
○ 中央図書館 11月20日~令和8年1月16日、2月2日~3月30日

ユネスコ工芸都市加盟認定から10年。活躍する工芸家たちの手仕事に迫り、作品に込められた想いや制作のこだわりを紹介します。

つくる人 Vol.8

たけうちやすし 竹内保史さん おかもとゆきこ 岡本裕希子さん (王地山陶器所)



江戸時代末期、篠山藩主だった青山忠裕が築いた藩窯が発祥といわれる王地山焼。明治初期に廃窯となり、一時は幻の磁器となっていました。しかし、廃窯から100年以上の時を経て1988(昭和63)年に、地域の文化を継承しようと、発祥の地である王地山に「王地山陶器所」が作られ、再興されました。

現在の窯主は竹内保史さんと岡本裕希子さんの2人。竹内さんは高校を卒業後、1992(平成4)年に王地山陶器所に入所。師匠である村上由樹さんと当時の陶工たちの技術に一步でも近づこうと切磋琢磨され、2004(平成16)年に師匠が窯を離れた後も一人で窯を守ってこられました。一方、青磁の色合いが好んで、4年前から王地山陶器所に通われている岡本さん。竹内さんの指導のもと、作業を手伝われるようになり、今年6月から作家としてデビューされました。



王地山焼の特徴は、中国風の青磁であること。また、繊細な模様が美しい伝統的な柄は「型」といって「型」は、江戸時代の古い「型」が少なく、王地山焼の収集家の方に焼物を借り、それを見本にして伝統柄の型を作り直してきまして」と竹内さん。王地山焼の伝統技法である器の表面に溝を彫る「鑄」と、表面を平らに削る「面取り」を生かした作品づくりに取り組まれているほか、伝統を守りながらも、新たなことにチャレンジしようとして、鑄を斜めに入れたオリジナルのデザイン「流麗鑄」などの技法も取り入れられています。

陶芸教室のご案内

- 日時 第2・4木曜日
 - ①午前=10:00~12:00
 - ②午後=13:30~15:30
- 会費 入会金:5,000円(道具セット、粘土1kg含む)
 - 月会費:3,000円
- 材料費 1,000円(粘土1kg)
- 申込先 王地山陶器所 ☎552-5888

33年にわたり王地山焼に明けりをもし続けてきた竹内さんは、「王地山焼は近年、関東圏でも注目されるようになりました。今後、200年前から受け継がれてきた伝統を守り、後世に伝えていきたいと思います」と、その熱い思いを話されました。

夢へのかけはし

教育やスポーツ、文化・芸術などの分野で活躍する若者たちを紹介します。

篠山産業高校生が移動式茶室製作に挑戦

篠山産業高等学校電気建設工学科建設コースの3年生12人が、書院風の移動式茶室を製作。10月30日と31日に同校で行われた文化祭では、茶華道部とコラボしたお茶席を設けられました。この茶室は、ものづくりで何か役に立つものをつくりたいと、3年生の課題研究と実習で製作。資材はすべて市内事業者(※1)が提供され、西家建築の西家幸男さんが指導されました。茶室の広さは2畳(1m82cm×1m82cm)で、高さは2m40cm。生徒たちは電動カンナで木材を削り、穴を開けた後、床を組み、壁を組み立て、その上に格子天井をかけて、わずか1カ月半でつくりあげました。吉田湧音さんは、「思っていたより想像以上のものができあがりました。今後は、市民の皆さんが集まるところで活用できれば」と、その喜びを話しました。指導者の西家さんは、「繊細さが求められる作業でしたが、生徒たちは作業になれるとすぐに動き、本当に頼もしく思いました」と、その成長ぶりに目を細めていました。

(※1) (株)大市住宅産業、(株)中井工務店、小林建築、(有)クリア、園田工務店、(株)山口工務店、松浦建具店、たたみ工房味間屋



吉田湧音さん、小林真紗斗さん、板谷啓社さん、井本陽菜さん、西家幸男さん、西山幸希さん、藤本空良さん、本庄克さん、太治稜人さん、藤田翔誠さん、大西伊諾さん、塚本颯馬さん、英加野祐気さん(左上から)

大学連携でんしよばと

問い合わせ
神戸大学・丹波篠山市農村イノベーションラボ ☎FAX506-6628
丹波篠山フィールドステーション ☎FAX506-2366

えきラボ通信



丹波篠山キャピタルで働く学生インターンを紹介します!

丹波篠山キャピタルでは、大学生を対象としたインターンシップを実施しています。今年度は2人の大学生がインターンシップ制度を活用し、篠山イノベーターズスクールの授業運営や、地域しごとサポートセンター丹波のコーディネーター業務などを担ってくれています。



【篠山イノベーターズスクールのコーディネーター業務とはどんなお仕事ですか?】

篠山イノベーターズスクールは、丹波篠山の地域課題解決や地域資源活用とビジネスを組み合わせた起業などを志す方向けのスクールです。私はスクールの講義の補助や、受講生の皆さんが集中して取り組める環境をつくっています!また、卒業生インタビューに同行することもあり、地域で活躍する起業家と出会えるのがこの仕事の魅力です。

【地域しごとサポートセンター丹波のコーディネーター業務とはどんなお仕事ですか?】

地域しごとサポートセンター丹波では、丹波地域での起業・継業や運営支援を通じて、持続可能な地域づくりを進めています。私は毎週木・金曜日に、相談員として農村イノベーションラボに駐在しています。多様なキャリアを持つ相談員がいるので、ぜひお気軽にご相談ください。



新川 裕士さん
神戸学院大学
現代社会学部 4年生

仕事に興味がある方はお気軽にお問い合わせください! 丹波篠山キャピタル☎506-6628



今月のこにちは市長室

市長が市政に対してのご意見やご要望をお聴きする場として開催しています。事前の申し込みは不要で、懇談会または1人15分程度の面談です。

とき 12月9日(火) 16:00~19:00
ところ 本庁舎3階 応接室
問い合わせ 市長公室 ☎552-5109

ふるさといちばん

市長の **ほっと HOT** とーく

丹波篠山の時代をつくろう



丹波篠山の秋のにぎわい

秋の丹波篠山には多くの観光客が訪れ、大変盛り上がりました！



城下町のにぎわい



春日神社秋祭り(篠山地区)



城東味まつり(城東地区)



味覚フェア楽市楽座(西紀地区)



ANAグループの黒枝豆収穫体験



黒枝豆販売解禁セレモニー



JAによる東京での特産物販売とPR (JA東京アグリパーク)

香西かおりさん来篠！



▲いづみ会の皆さん



▲篠山産業高校生も一緒に

今年2月、市と大阪観光局が結んだ「美食街道構想」の連携協定の中で、丹波篠山の優れた特産物を使ってお弁当などを開発しようというプロジェクトのため、演歌歌手の香西かおりさんが丹波篠山に

来られました。香西さんは全国各地をツアーで回られる中、各地の名産に触れるなど、「食」に関して高い興味と知識を持たれています。

この日は、いづみ会の皆さんが用意された黒枝豆ごはん、とふめし、卵の牛あんかけ、しし汁などの郷土料理を試食されました。そのあとは、「旬の食材とその食材をどう生かすか」、「丹波篠山らしい食べ方」など、熱心な打ち合わせをされました。

いづみ会にとってはいつもの料理を香西さんに評価していただいたことで、郷土の味や自分たちの活動に皆さん自信を持たれた様子でした。香西さんと一緒に丹波篠山をPRできるよう進めていきたいと思っています。

地元で働く選択肢

Vol.16

新型コロナウイルス禍以降、地方での就職や移住を検討している人が増え、地方回帰が注目されています。

市内ではどんな企業が活躍しているのか、インタビューを通じて紹介します！

創造都市課 ☎552-5796

株式会社かね徳 篠山工場
おおた よしき
太田 佳希さん 23歳
勤務年数：1年目
出身：豊岡市
卒業校：福山大学



人事担当者に聞く！
ここで働く魅力



かね徳の魅力と働きやすさの秘訣

弊社は今年で創業100周年と歴史が長く、その中で培ってきたものがたくさんあり、古いものだけでなく新しいものも取り入れて常に挑戦し続けています。

上司との距離が近く、何か意見があればすぐに話せる雰囲気があるため、働きやすいです。

また、社員間のコミュニケーションを深める懇親会を開催したり、チームごとに協力できるようなイベント勉強会などを設けたりしています。

求めるのは、こんな人材！

コミュニケーション能力を最も重視しています。ものづくりは、一人ではできません。技術は後から身につくものですから、仲間と協力できる方が向いていると思います。

①どんなお仕事ですか？

主に「揚場」という作業場を担当しています。タンクに入っている製品を、水切り台で異物や不良品を選別し、プラスチック製のポリ容器に50kgずつ詰めて、物流に渡す作業をしています。また、調味料を混ぜてタレを作る作業も行っています。

特定の魚の部位は脂分が多くて重く、油を落とすのに時間がかかります。また、50kgの容器を持ち上げる作業もあり、体力が必要です。最初は少し大変でしたが、今はだいぶ慣れてきました。私は黙々と作業するのが好きで、揚場での作業は自分に合っていると感じています。

②なぜ、かね徳を選んだのですか？

大学時代に回転寿司のアルバイトを4年間続け、そこで食品を作ることに興味を持ちました。また、水産系の勉強をしていたこともあり、魚が好きで、魚に関わる仕事がしたいという思いがありました。地元の兵庫県を中心に就職先を探し、かね徳を見つけました。

入社したばかりの頃は、覚えることも多く大変でしたが、分からないことは先輩たちが丁寧に教えてくれるので、とても働きやすいです。

③これから就職を考える高校生や大学生へ

魚が好き、食品を作りたいという気持ちがある方には、よい職場だと思います。自分が手間暇かけて作った食品を食べてもらえるのは喜ばしく、やりがいを感じる仕事です。丹波篠山市では、新卒者向けの奨励金など、就職の際のサポートが充実しているので、そうした点も含めてかね徳に就職してとてもよかったと感じています。



日本初の創作珍味
「くらげうに」



皆さんご存じ！
「とびっこ」
(登録商標)



株式会社かね徳 篠山工場

所在地：丹波篠山市泉字脇谷 2-10
TEL：556-2861

事業内容：うに、くらげ、いか、貝などの魚介類を加工した珍味の製造

「創めて、つくる」挑戦の先に、食べる喜びを。

今年で創業100周年を迎えるかね徳。「食べる喜びの創造」という理念のもと、新鮮な海の恵みを生かしながら、まだ世の中にない「おいしさ」を日々生み出しています。